Casa Caesarea

Peter Dye, een gerenommeerd Amerikaans landschapsarchitect, tekende de lijnen uit van een indrukwekkend aantal golfcourts over de hele wereld. Een groot deel ervan voert nog steeds de jaarlijkse Top 100-lijstjes van World's Best Courts aan. Voor het merendeel is vanuit België een flinke trans-Atlantische vlucht nodig. Wie liever eens zonder jetlag op het kortgeschoren gras staat is de Caesarea Golf in Israel echter een schitterend alternatief. Als je bovendien wil verblijven in ware Hollywoodluxe, dan is B&B Casa Caesarea een heuse ontdekking.

TEKST & FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN

De roots van de 18-holes court dringen letterlijk meer dan tweeduizend jaar de bodem in. Lang voor er van (modern) golf sprake was dus. Het was Herodes de Grote die, kort voor de geboorte van Christus, de eerste spade liet steken voor een gigantisch bouwproject: Caesarea Maritima. De grote Romeinse oorlogsvloot kon nauwelijks twaalf jaar later de eerste kunstmatige haven ooit door mensenhanden gebouwd, probleemloos binnenvaren en verse legioenen droge voetjes in Judea aan land brengen. Maar het West-Romeinse Rijk hield geen stand en woelige eeuwen van hevige strijd volgden. Kruisvaarders en Arabieren drukten elk nog wel een persoonlijke stempel op de stad maar zo gauw de maritieme en strategische waarde wegvielen dommelde Caesarea weg in de vergetelheid tot een pietluttig vissersdorp.

HISTORISCHE STAD WORDT MONDAINE BUURT

De relance van deze historische stad mag volledig op het conto geschreven worden van Edmond James de Rotchschild, een telg uit de bekende Joodse bankiersfamilie. Zijn fondsen deden de imposante ruines terug vanonder het metersdikke zand en stof verschijnen. Vlakbij werden ook zeer exclusieve 'engated' woonclusters gebouwd. Als rond een honingpot, verzamelden de haute finance en de belangrijkste iconen uit de Israëlische industrie en cultuur zich in het nieuwe Caesarea. Nu nog wonen heel wat bekende mensen hier, zoals president Netanyahu. Een waar Hollywood aan de Middellandse Zee ontplooide zich, zij het discreet verborgen in het groen en enkel echt zichtbaar voor gelijkgestemde buren. Het panorama is onbeschrijfelijk, zeker als je woont zoals schrijfster Anne Kleinberg.

EEN NIEUW LEVEN IN ISRAËL

Anne is oorspronkelijk afkomstig van New York. Ze was er interior designer, gespecialiseerd in medische faciliteiten. Zo'n twintig jaar geleden nam ze afscheid van haar job om naar Israël te ver-

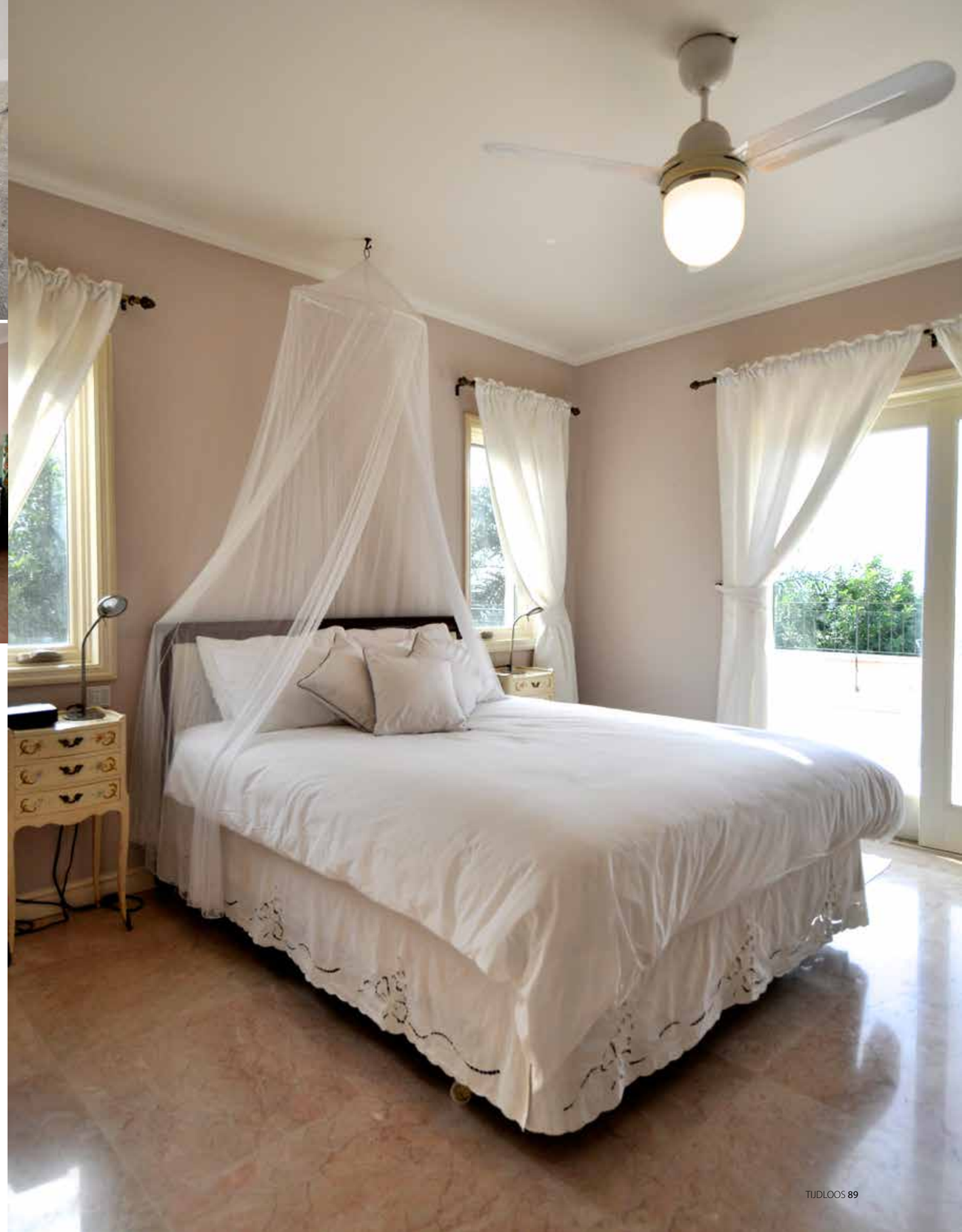
huizen. Hoewel ze het land slechts kende van enkele vroegere trips, stapte ze bewust in een onbekend avontuur. Ze ontdekte er een nieuw persoonlijk talent: schrijven. Al snel werd ze columniste, vertaalster en schrijfster. Haar culinaire boek met granaatappelrecepten, 'Passion for Pomegranate', ging succesvol de wereld rond. Echtgenoot Oded, die ze in Israel leerde kennen, en Anne werden pioniers toen ze als eersten begonnen te bouwen in cluster 13, de golf cluster. De immense villa's in deze omgeving zijn niet te vatten in één stijl. Oversized en luxueus zijn ze allemaal maar sommige lijken typisch Bauhaus, andere zijn dan weer classicistische tempels met zuilen.

ITALIAANSE LOOK

Voor onze normen lijken de huizen misschien wat geprangd op de percelen en vrij close tegen elkaar geschurkt maar de bouwgronden zijn hier peperduur en een omliggende tuin wordt dus als verloren kostbare ruimte beschouwd. Het huis van Anne is alvast het minst protserige in de straat. De roze, bepleisterde gevel heeft een stijlvolle Italiaanse look. De olijfbomen voor de deur kleuren het Mediterraanse plaatje helemaal in. Achter het smeedijzeren hek lag vroeger een vijvertje met klaterende fontein maar omdat de visjes altijd dood gingen is er inmiddels een droog tuintje van gemaakt.

UNIEK INTERIEUR

Eenmaal binnen valt de enorme oppervlakte pas echt op. Het huis heeft drie niveaus. Op het gelijkvloers is er de grote zitkamer met aanpalend terras. Dat wordt in de zomer met een halfdoorlatend zeil overdekt en creëert nog een extra ruimtelijk gevoel. Het slanke, overlangse zwembad is afgewerkt met diepblauw mozaiek en contrasteert fel tegen de heiige, immense horizon van de achterliggende golf. Een oninneembaar en subliem uitzicht. Het lijkt wat op een miniatuurschilderij van Breughel. Maar in plaats van een middeleeuws boerentafereel zie je hier allemaal kleine



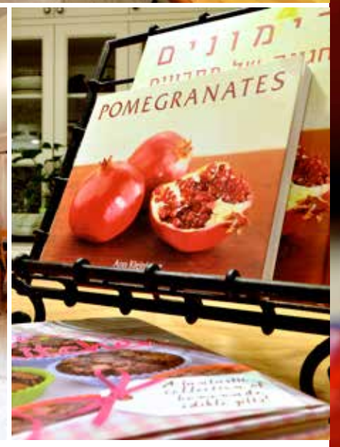
figuurtjes met golfkarretjes en caddies. Anne en Oded, die ingenieur is, tekenden dit huis helemaal zelf uit. De Dorische zuilen, waarvoor hij zelf de gietvorm maakte, vormen de fundamenten voor het gehele pand. Ze gaan tot diep op de vaste rotsgrond. Het voordeel is dat alle zijwanden (van gipspleister) niet structureel hoefden te zijn en daardoor eventuele wijzigingen qua indeling vrij eenvoudig toelaten. De vloer is overal hetzelfde: een Turkse, lichtroze marmer, naadloos gelegd. De domotica is bijzonder gesofisticeerd en uitgebreid. In elke kamer zijn er bedieningspanelen voor licht en media.

B&B AAN DE TOP

Dichtbij haar bureel is het lievelingsdomein van Anne: de keuken. Ook hier is duidelijk niet bespaard op elektronica en apparatuur. Grote (en goedgevulde) Amerikaanse koelkasten, een subliem professioneel kookfornuis en wel zes (!) ovens. Koken en entertainen is de ware passie van Anne. Ze houdt van mensen om zich heen. Vorig jaar opende ze de deuren van haar B&B Casa Caesarea. Voor een matig prijsje logeer je hier in royale luxe. Al meteen kreeg ze, terecht, topscores op internet rankings. De volledige bovenverdieping bestaat uit twee riante kamers met eigen badkamer. Daarnaast zijn er een woonkamer en een kitchenette. Annes oog voor de kleinste details maken het verblijf nog aangenamer. Kleine decoraccenten maken de sfeer huiselijk en warm. Er is een afzonderlijke toegang voor de B&B voorzien. Parkeren is alvast geen probleem! Plaats genoeg voor de deur voor je huurwagen. De cluster is volledig omheind en in- en uitrijden is voor gasten geen probleem.

PRIMA UITVALSBASIS

Van het ietwat hoger gelegen privéterras of zelfs vanuit het zwembad kan je iedere stroke blijven gadeslaan. Voor wie z'n clubs toch even aan de kant wil laten staan of helemaal geen golfambities heeft, is Caesarea ook een prima uitvalsbasis om de



unieke sfeer van dit land verder op te snuiven. Voor een frisse winetasting kan je in het vlakbij gelegen Zikhron Yaakov terecht. Via de moderne autowegen moet je voor alle andere hoogtepunten net iets meer dan een uurtje rijden rekenen. Auto's zijn makkelijk te huren en het verkeer op de wegen is erg rustig en veilig. Een religieus geïnspireerde trip rond het Bijbelse Meer van Galilea met doopsessie in de Jordaan of toch maar eerder een profane trip naar de hippe uitgangsbuurt van Tel Aviv? Zelfs een dagtrip Jeruzalem is net haalbaar van hieruit.

RIANT ONTBIJT

Anne Kleinberg kent de regio op haar duimpje en zal je graag helpen met de planning van een onvergetelijke trip. Ze schreef enkele culinaire bestsellers dus je mag erop rekenen dat de ontbijttafel steeds meer dan goed gevuld zal staan. In de archeologische site zijn trouwens ook verschillende schitterende restaurants, waar je in een onnavolgbaar kader prima kan lunchen en dineren. Er is echt veel te beleven in dit voor velen onbekende strookje aan de Middellandse Zee. Maar vergeet toch je 'shoes' niet mee te nemen want golfen op Heilige Grond doe je echt niet elke dag …

Info:
CASA CAESAREA
www.casacaesarea.com

Granaatappel

De granaatappel is oorspronkelijk afkomstig uit het Midden-Oosten maar groeit tegenwoordig in alle landen met een subtropisch klimaat. De prachtige bloem staat symbool voor de liefde en de vrucht zelf is een bom van vitaminen en antioxidanten. De 'Pomegranate'-boeken, met typische, Mediterrane recepten van Anne Kleinberg zijn een wereldwijd succes en ook een bron van inspiratie voor onze keuken. Granaatappels liggen bij ons ook regelmatig in de winkelrekken. De friszure zaadjes zijn makkelijk uit de vruchtdoos te duwen. Anne gebruikt voor ons wat minder courante ingrediënten maar je kan steeds naar eigen smaak gemakkelijk eigen alternatieven gebruiken. In de meeste recepten is 'granaatappelsiroop' gebruikt. Die is te vinden in de betere natuurwinkel. Opgelet echter: grenadine, ook van granaatappel gemaakt, is een totaal ander product. De stroop kan je ook zelf makkelijk maken en lang bewaren in de koelkast. Haal daarvoor de pitjes, zonder de gele vliezen, uit de vrucht. Plet ze en haal ze door een zeef. Kook met wat suiker in maar zorg dat de stroop niet karamelliseert. De stroop is onbeperkt inzetbaar in de keuken. Dranken, voor- en hoofdgerechten krijgen een bijzondere toets. Zelfs puur op chocolade is het een heerlijke combinatie.

POMEGRANATE ROYALE

Doe een eetlepel granaatappelstroop en een koffielepel Crème de Cassis in een feestelijk glas. Overgiet met ijskoude Champagne, Cava of een andere sprankelende wijn. Laat nog enkele pitjes in het glas vallen en garneer met een schijfje verse limoen.

PETERSELIESALADE

MET ZONGEDROOGDE TOMAATJES, AMANDEL EN GESCHAAFDE PARMEZAANSE KAAS

Voor de vinaigrette: meng 1/3 kopje granaatappelstroop met 3 eetlepels witte azijn, 2 eetlepels koolzaadolie, 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel vers citroensap, 1 eetlepel honing, 2 teentjes geplette knoflook, 1 koffielepel graanmosterd en wat peper en zout samen in een kommetje en zet fris weg in de koelkast.

Ontsteel de platte peterselieblaadjes. Bestrooi met verse, gegrilde amandelschijfjes, pitten van de granaatappel en wat flinterdunne, Parmezaanse kaas. Besprenkel gul met de vinaigrette.

GUACAMOLE

Haal rijpe avocado's leeg en plet het vruchtvlees. Voeg fijngesneden lente-ui, gesnipperde, verse korianderblaadjes, wat citroensap en flink wat granaatappelpitjes toe. Afsmaken met peper en zout. Maak met twee lepels fijne quenelles van de pasta en serveer ze op tortillachips.

Tip: Als je de guacamole niet meteen gebruikt, dek dan de pot af met folie en laat de pit nog mee in de pasta liggen. Zo zal de pasta niet verkleuren.

GEGRILDE AUBERGINE

MET TAHIN, PETERSELIE, ZA'ATAR EN GRANAATAPPELPITJES

Bedek een grillpan met bakpapier. Snij een aubergine overlangs door, geef een strijkje met een kwast olijfolie en leg op het papier. Schuif in een voorverwarmde oven van 180° tot de aubergine goed aangekleurd is. Leg de aubergine dan op een kleurig bord en leg er een gul laagje tahin (sesamzaadpasta) op en vervolgens een flinke snuif za'atar. Dit typisch Arabisch kruidenmengsel kan ook gewoon vervangen worden door wat oregano. Een streepje granaatappelstroop, enkele pitjes en blaadjes platte peterselie zijn al voldoende als afwerking.